

Vítejte na silvestrovské párty Ženy +

■ Vendula Presserová

Kanapé – kanapky.

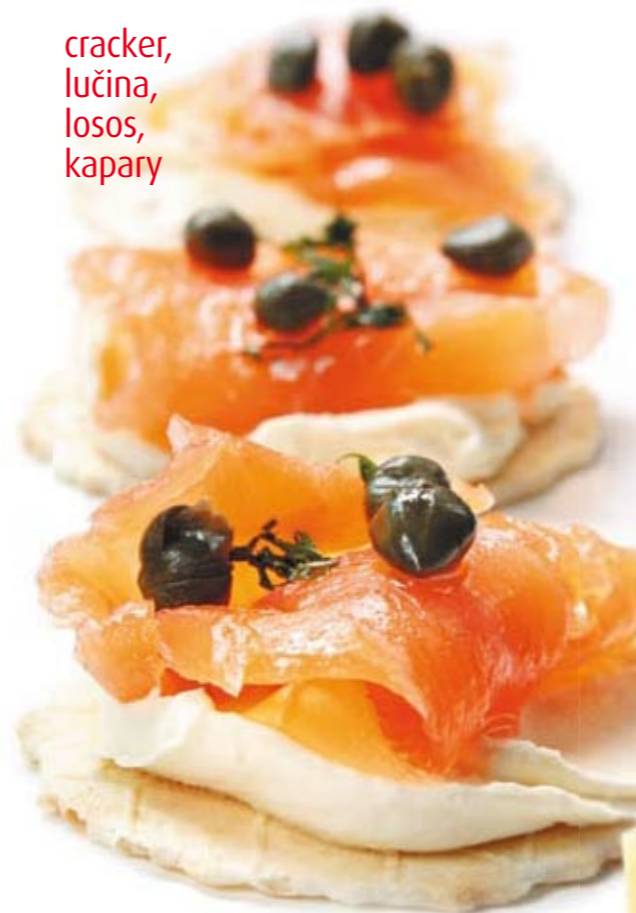
Tak nazývají v luxusních restauracích malé chufovky. My ale zůstaneme u krásného českého slova: JEDNOHUBKY

Pro jejich přípravu si nachystejte kromě tradičních uzenin a několika sýrů také ovoce, salát, mrkev, cherry rajčátka, olivy, pažitku a kopr na zdobení a hlavně tvarohovou pomazánku. Z jednoho základu příchutěmi vykouzlíte několik různých podob.

plátky šunky naplněné salátem a ředkvičkami



cracker, lučina, losos, kapary



cracker, bryndza, salát, sušená meruňka, cibule



5,4,3,2,1... 2009

Tvarohová pomazánka pěti barev

- 2 díly tvarohu, ■ 2 díly taveného sýra,
- 1 díl majolky

PŘÍCHUTĚ:

- růžová:** nastrouhaný křen a brusinky (zdobíme ovocem a šunkou, salátovou okurkou)
- bílá:** česnek (zdobíme tvrdým sýrem, nivou, ořechy a olivami)
- zelená:** avokádo a kapary (zdobíme sardelovými očky, krabími tyčinkami, lososem)
- modrá:** bazalka (nasekaná, čerstvá) a lžíce borůvkového kompotu (zdobíme ovocem a sýrem)
- žlutá:** francouzská hořčice a kurkuma (zdobíme cibulí a salátem, kapií)



Tvaroh se sýrem a majolkou našlehejte ručním ponorným mixérem. Pak pomazánku rozdělte na pět částí a do každé z nich zašlehejte jinou příchuť. Vznikne tak pět barevných variant, každá jinak chutná (podle chuti ještě přisolte nebo přidejte chilli nebo pepř). Pomazánku můžete servírovat v pěti miskách jako dip – pak na mísu vedle přidejte na proužky nakrájenou mrkev, ředkev, papriku a řapíkatý celer + slané sušenky. Hosté si zeleninou nabírají z mistichek. Anebo ji použijte k přípravě jednohubek. Jako základ můžete použít crackery, zeleninu, celozrnné rohlíky, tmavý chléb nebo kolečka vykrájená z bagety.

Pro děti: pečivo, tvarohová pomazánka, ředkvičky a pažitka



JEDNOHUBKY

Je zbytečné psát podrobné recepty, určitě si poradíte s pouhým výčtem přísad a nepochybně vymyslíte řadu dalších variant. Chceme vám nabídnout především inspiraci, jak s nimi naložit.

sýr a olivy



pečivo, dva druhy sýrů, kandované ovoce, oliva

pečivo, kozí sýr s bylinkami, marinovaný artyčok (můžete nahradit salátovou okurkou), šunka – nejlépe pršut, kuličky ze žlutého melounu, oliva



sýry, šunka, pečivo, cherry rajčátka, plátky okurky, kopr



niva, šunka, žlutý meloun

